

PINSKIY *Ship*

СЕЗОН 2026

КЛЮЧЕВЫЕ ПАРТНЕРЫ

VETER
РЕСТОРАН

PINSKIY & CO.





ПОПУЛЯРНЫЙ ЛЕТНИЙ РЕСТОРАННЫЙ ПРОЕКТ АНТОНА ПИНСКОГО **PINSKIYCO.SHIP** (PINSKIY & CO) ГОТОВИТСЯ К ЗАПУСКУ НА ТРЕТИЙ ЛЕТНИЙ СЕЗОН

Проект расположенный на теплоходе, курсирует как в дневное, так и в вечернее время и является знаковым местом для горожан и гостей Северной столицы, где можно увидеть город с воды, пообедать или поужинать, выпить коктейль и насладиться видами на главные доминанты Петербурга: Эрмитаж, Стрелку Васильевского острова, Ростральные колонны, Кунсткамеру и разводные мосты. Каждые выходные на борту проводятся вечеринки с модными диджеями.

ВМЕСТИМОСТЬ PINSKIYCO.SHIP



120
персон
банкет



150
персон
фуршет



60
персон
летняя
веранда



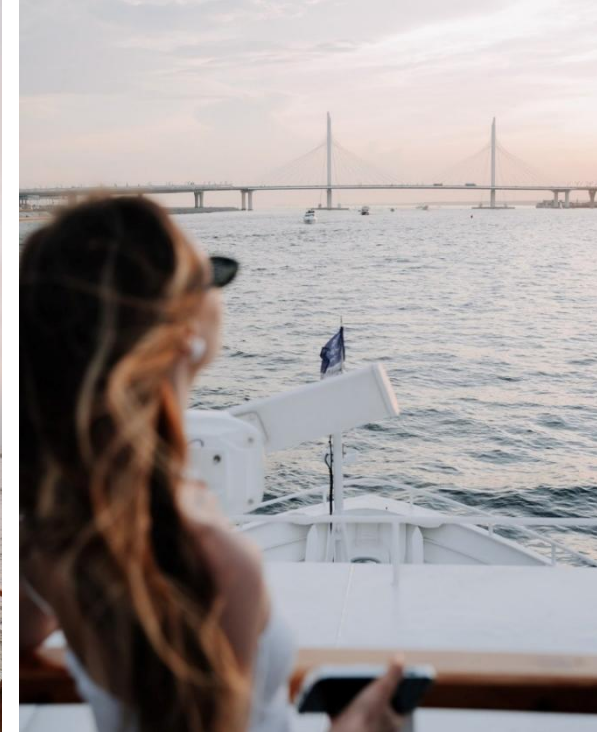
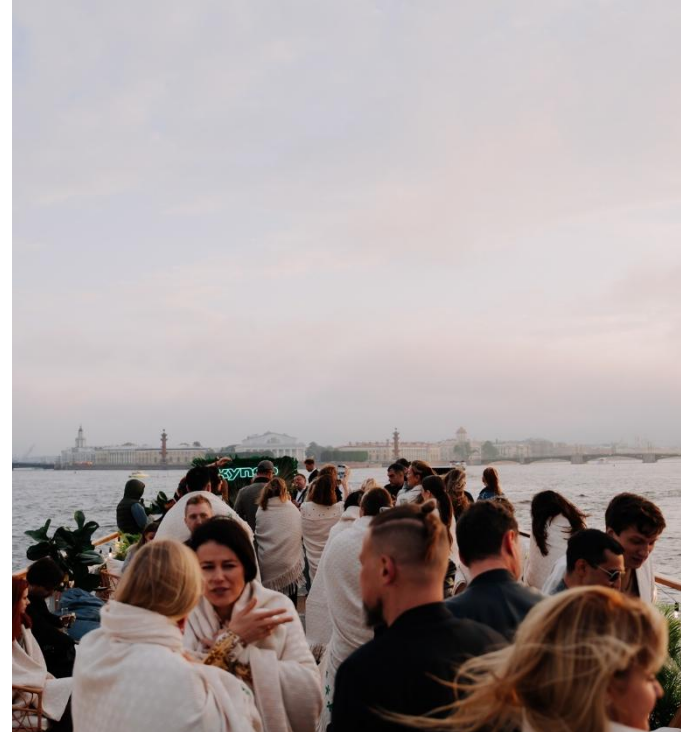


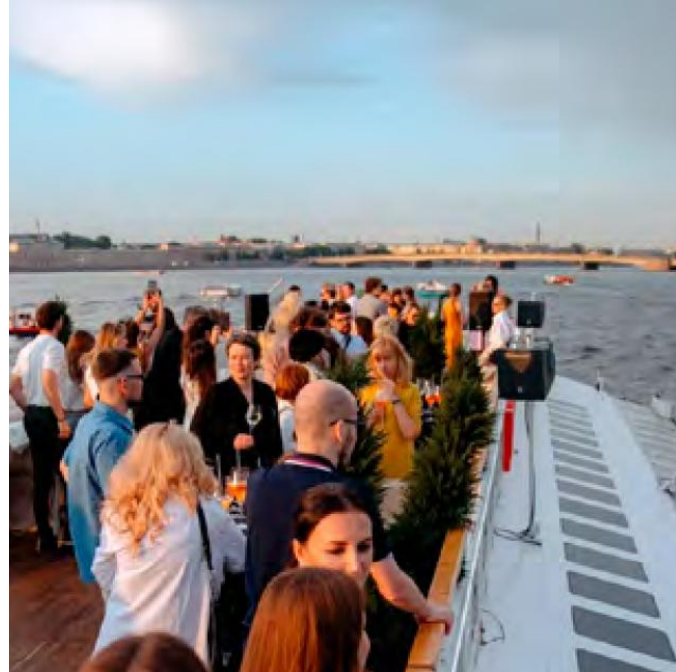
ОСНОВНАЯ ПАЛУБА PINSKIYCO.SHIP

- Современный ресторан для **120 гостей** банкетом и до **150 фуршетом**
- Панорамные окна в пол
- Стильный интерьер с эффектом «винтажности»
- Накрытие белыми скатертями
- Классическая подача в белой посуде

ВЕРХНЯЯ ПАЛУБА PINSKIYCO.SHIP

- Летняя открытая веранда **для 60 гостей**
- Деревянные лежаки
- OPEN-AIR зона для мероприятий
- Атмосфера круизного путешествия





ПРЕИМУЩЕСТВА PINSKIY.CO SHIP EVENTS

- Организация мероприятий «под ключ»
- Современный и стильный интерьер
- Бесшумность хода
- Разнообразная кухня с морепродуктами
- Система кондиционирования и отопления
- Профессиональное техническое оборудование
- 2 палубы для разных форматов мероприятий

ФОРМАТЫ МЕРОПРИЯТИЙ ОТ PINSKIY.CO SHIP EVENTS

PINSKIY.CO SHIP идеально подойдет
для мероприятия любого масштаба:

- Дни рождения
- Свадьбы
- Корпоративы
- Бизнес завтраки/бранчи
- Светские мероприятия
- Выпускные





РЕСТОРАН PINSKIY.SHIP 2026

Уже несколько лет «ресторан на воде» представляет хиты от лучших шефов холдинга. Это эксклюзивный формат: попробовать главные блюда пяти премиальных ресторанов за один вечер и в одном месте.

Звезда нового сезона — ресторан VETER.

В этом году гастрономическим лидером на борту выступит **легендарный VETER** со своими знаковыми блюдами: гратены со шпротами, морское соте, топовый десерт — черемуховый торт и многие другие.

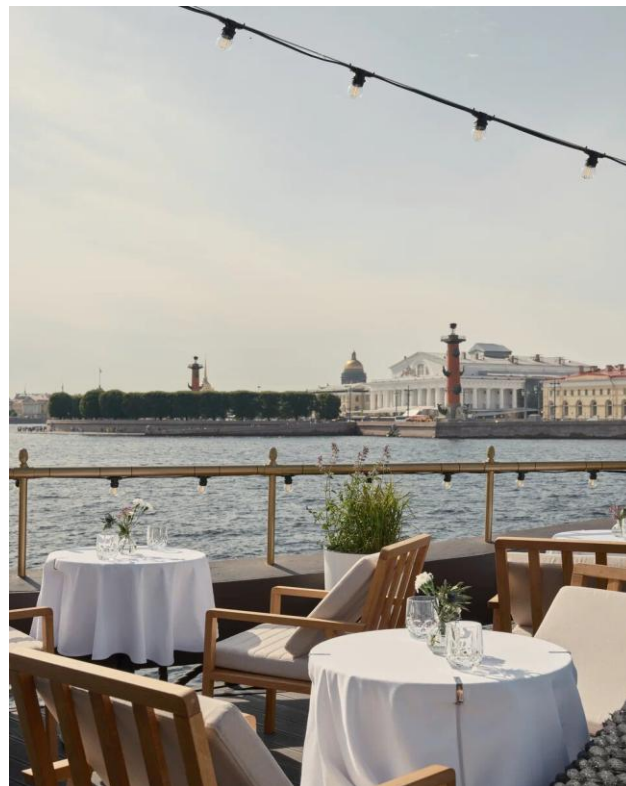
За кухню этого сезона будет отвечать один из самых заметных шеф-поваров Петербурга Михаил Бобылев.

PINSKIYCO.SHIP 2026

В этом сезоне на борту PINSKIYCO.SHIP откроется уникальный рор-уп от легендарного ресторана **VETER**. Мы перенесём не только кухню, но и душу, и узнаваемую эстетику **VETER**, создав эталонный синтез элегантности и свободы.

Философия в деталях:

- Атмосфера отдыха на фирменных лежаках.
- Узнаваемая мебель — эталон сдержанного стиля.
- Белые скатерти как символ безупречной гастрономии.
- Модные вечеринки с топовыми диджеями и концертами.





PINSKIY & CO — ресторанный холдинг, объединяющий ведущие гастрономические проекты, такие как: **Avrora, Uilliam's, The Greeks, Loona, AVA, AVA Bistro, Patriki, , Folk, №13, Avocado Queen, Medusa, «Сыроварня», SIMACH, Phantom, Afina, «Магадан», Veter, Создатель уникального гастро пространство на одном из самых больших катков Москвы в Лужниках.**

Антон Пинский основатель компании Pinskiy&Co. Ресторатор года-2022 национальной ресторанной премии «Пальмовая ветвь», Лауреат федеральной премии Where to eat «За вклад в развитие гастрономической культуры региона», Ресторатор года GQ-2020, Лучший бизнесмен 2020 года премии «Пальмовая ветвь». На премии Where to eat 2024 года Антон Пинский также получил номинацию ресторатор года.

Антон Пинский произвел настоящую революцию в российском ресторанном бизнесе — за пять лет он открыл более полусотни проектов, расширил географию своей компании на всю европейскую часть России и начал международную экспансию. Испания, Турция, Арабские Эмираты — ресторанный холдинг Pinskiy&Co стал самым активно развивающимся на рынке. И самым разносторонним. В его составе возглавляющие хит-парады модных мест Simach в Недальнем, Lotus Room и «No13», ставшие уже культовыми Сыроварня, Medusa, Farsh, Колбасный цех и Магадан, уникальный Avocado Queen и открытый вместе с Тимати Red Vox. В коллаборации с лучшими шефами России Антон Пинский открывает новые авторские рестораны: AVA и Patriki с Виталием Истоминым и Артемом Лосевым, Folk совместно с ресторатором Дмитрием Романовым, разрабатывает оригинальные гастрономические концепции с Антоном Ковальковым и Георгием Трояном.

Все проекты Антона Пинского создают вокруг себя особую атмосферу и дарят новые впечатления.

Контакты

📍 Санкт-Петербург, Дворцовая наб., 38

🌐 pinskiyship.rest

Руководитель банкетной службы

Pinskiy&CO Анна Тонкова

+7 (911)185-00-59

Операционный директор Pinskiy & CO

Владимир Шамановский

+7 (911) 092-38-73

v.shamanovskiy@pinskiy.co

